



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

São Mateus

Espécie: (X) IP () DO

Número do registro no Brasil:

BR402021000007-0

Data de concessão do registro:

18/07/2023

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2741.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/SoMateus.pdf>

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo - NATIVA

CPF / CNPJ:

16.589.831/0001-80

Endereço:

Localidade de Nativo de Barra Nova, S/N

Cidade/UF:	São Mateus / ES	CEP:	29938-310
Telefone:	+55 27 98132-6761	Fax:	-
E-mail:	beatriscastrosilva@gmail.com		

3. PROCURADOR (X) Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência “SÃO MATEUS” para a pimenta-rosa compreende exclusivamente o município de São Mateus, no estado do Espírito Santo.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: ☒ Produto ☐ Serviço

Nome:

Pimenta-rosa

Especificações e características:

A pimenta-rosa é o fruto da árvore (ou arbusto) chamada popularmente de aroeira, aroeira-pimenteira, aroeira vermelha, aroeira-da-praia, aroeirinha, entre outros. Pertence à família *Anacardiaceae* (mesma das frutas manga, caju e cajá), espécie *Schinus terebinthifolia*. Frutos que apresentam formato redondo, grãos providos de sua casca lisa, que quando maduros possuem coloração vermelho intenso brilhoso. Submetidos à secagem natural e/ou artificial, possuem odor agradável (semelhante ao de manga verde), característico da espécie. A aroeira é uma espécie nativa e pioneira da Mata Atlântica do Brasil, ocorrendo do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul, bem como no Mato Grosso do Sul. De acordo com o INCAPER (Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural), a qualidade da pimenta-rosa de São Mateus é superior e possui menos toxicidade que a especiaria produzida em outras regiões.

Relação com área geográfica:

No Espírito Santo, o município de São Mateus se destaca na produção de pimenta-rosa, sendo grande polo de produção e de processamento, líder nas técnicas de manejo da espécie e considerado o maior produtor e exportador mundial desde 2012, além de ter sido reconhecido, em 2020, como Capital Estadual das Especiarias. Em 2016, por exemplo, a produção capixaba chegara a cerca de 300 toneladas, sendo que, destas, 200 toneladas foram colhidas apenas em São Mateus. O cultivo teve início há cerca de 20 anos, como complementação de renda das pessoas que viviam da pesca e da cata do caranguejo, tendo grande sucesso produtivo. Esse sucesso deveu-se às condições da região litorânea, onde se localiza o município, com solo bem drenado e arenoso, bem

como às características da produção que favorecem seu desenvolvimento, tendo custo relativamente baixo, com mão-de-obra pouco qualificada.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por 08 (oito) membros assim definidos:

- I. 05 (cinco) membros eleitos na Assembleia Geral, devendo ser associados, sendo que 01 (um) será o Coordenador, 01 (um) será o Vice Coordenador e 03 (três) serão membros;
- II. 03 (três) membros representantes de instituições parceiras, com conhecimento na área agrônômica e de alimentos.